MANUAL DE OPERAÇÃO

FORNO DE LASTRO

ECOPOWER

Leia cuidadosamente este manual antes de instalar e/ou utilizar o equipamento.

PRÁTICA
TECHNIPAN

ÍNDICE

Carta ao Cliente..... 05
Termo de Garantia..... 07
1. Instruções de Segurança..... 10
2. Procedimento para Instalação..... 11
2.1. Energia elétrica..... 11
2.2. Entrada de Água..... 12
2.3. Sistema de Exaustão..... 12
2.4. Dreno..... 12
2.5. Observações Gerais..... 13
3. Operação do forno de lastro ECOPOWER........ 14
3.1. Painel de Comando..... 14
3.2. Funcionamento Básico..... 15
3.3. Ajustando relógio e dia da semana..... 15
3.4. Ajuste do vaporizador..... 16
3.5. Funcionamento do vaporizador..... 16
3.6. Salvar ou utilizar receitas..... 17
3.7. Ativar Função Padeiro noturno..... 17
4. Higienização..... 18
5. Pequenos problemas que podem ser resolvidos sem ajuda de um técnico..... 19
6. Conclusão..... 20

Carta ao Cliente

É com orgulho que nós da Prática passamos a fazer parte do seu dia-a-dia com nossos equipamentos.

Ao adquirir um forno da Prática, você passa a contar com um parceiro sempre atento às suas necessidades e interessado em mantê-lo plenamente satisfeito.

Estamos à disposição para atendê-lo a qualquer momento, para uma troca de idéias, para ouvir suas críticas e sugestões, ou mesmo para solucionar algum problema.

Conte conosco!

- Nossa Missão

  Levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos.

- Nosso Compromisso

  - Continuamente levantar e atender as necessidades de nossos clientes.
  - Oferecer produtos confiáveis, de alto desempenho e energeticamente eficientes.
  - Buscar melhoria de processos, produtos, e custos de modo a oferecer cada vez mais valor aos clientes.
  - Tratar com honestidade as pessoas e empresas que se relacionam conosco.
  - Aplicar parte dos resultados da empresa em ações de responsabilidade social.

Termo de Garantia

1. Prazo e Detalhamento

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da NF de venda.

c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.

d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.

f) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente.O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.

g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

2. Razões de Exclusão da Garantia

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades.Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas solida em suspensão, falta de circulação de ar, etc.

e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.

f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados
.
g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.

l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

3. Observações e Recomendações:

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento;
b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado;
c) Antes de acionar a Assistência técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
d) O desgaste natural do equipamento não esta coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.
e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor:

35 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO:_____ VOLTAGEM: _____
NUM. SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
NUM. NF.: _____ DATA COMPRA : _____

1. Instruções de Segurança

1.1 EPI´s

Para maior segurança do operador é necessária a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI). Na operação use luvas de proteção e avental. Na higienização use também máscara e óculos de proteção.

Luvas de Proteção

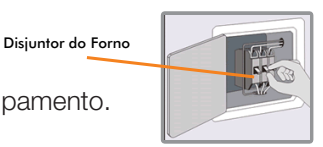
Máscara de Proteção

Óculos de Proteção

Avental

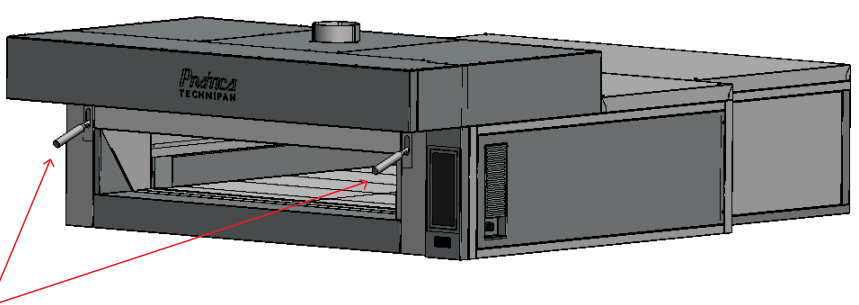
1.2 Energia Elétrica

- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Somente técnicos habilitados devem abrir o painel do equipamento.



1.3 Abrir o equipamento durante o uso:

- Para abrir a porta do forno utilize as alavancas laterais.



Alavancas laterais

1.4 Higienização:

- É obrigatório o procedimento diário de higienização, para uma maior segurança do operador, melhor conservação do equipamento e não contaminação dos alimentos.

2. Procedimentos para instalação

A instalação dos fornos Prática deve ser feita com os necessários cuidados para evitar problemas e danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.

Ao receber o equipamento verifique se o mesmo sofreu danos no transporte. Em caso de suspeita, notifique imediatamente o revendedor ou a fábrica.

A garantia não engloba danos resultantes do não-cumprimento das presentes instruções de instalação.

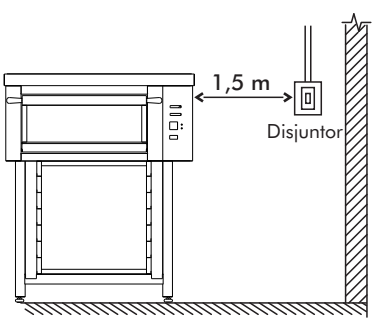
A instalação do forno Prática requer:

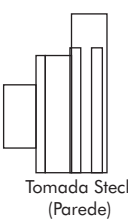
2.1. Energia elétrica;
2.2. Entrada de Água;
2.3. Sistema de exaustão;
2.4. Dreno.

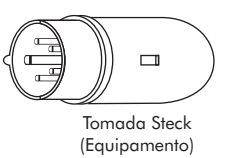
É de responsabilidade do cliente toda instalação predial!

2.1 Energia elétrica

- Certifique-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas do forno constantes na placa de identificação localizada na parte traseira do painel;
- Dimensionar adequadamente o disjuntor e os cabos da rede.
- Use um disjuntor exclusivo para o forno posicionado no máximo a 1,5 metros de distância, e, do lado direito de onde será instalado o equipamento. Recomenda-se a instalação de uma tomada de engate rápido (steck) nos cabos de alimentação, facilitando uma possível movimentação do equipamento.







- Para evitar a movimentação do cabo de alimentação, recomendamos a utilização de um prensa cabos.
- A conexão terra (aterramento) é obrigatória.

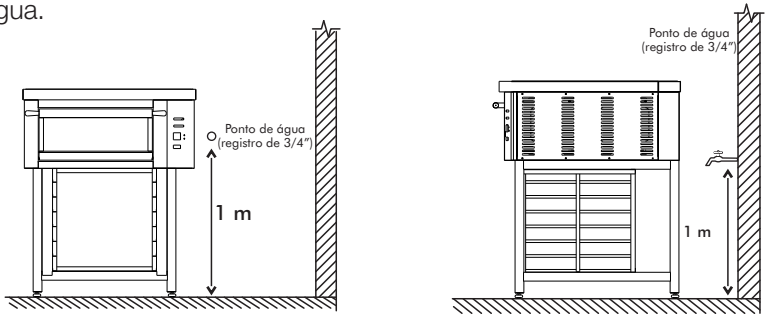
Em casos em que o forno for alimentado em 380 volts deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).

2.2 Entrada de Água

O forno deverá ser ligado a uma canalização de água fria.

Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos de água do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

Deverá estar disponível um registro de ¾" com rosca externa para conexão da mangueira de entrada de água.



Observar a pressão da rede hidráulica: **Pressão de Água**

	Mínima	Máxima
coluna d´água	3,0 mca	8,0 mca
pascal	29 kPa	78 kPa

Na maior parte dos casos, a instalação da rede hidráulica pode ser feita sem filtro. No caso de condições de água particularmente críticas, recomenda-se realizar uma filtragem e/ ou um tratamento da água, evitando a calcificação e a corrosão interna do equipamento.

2.3 Sistema de Exaustão

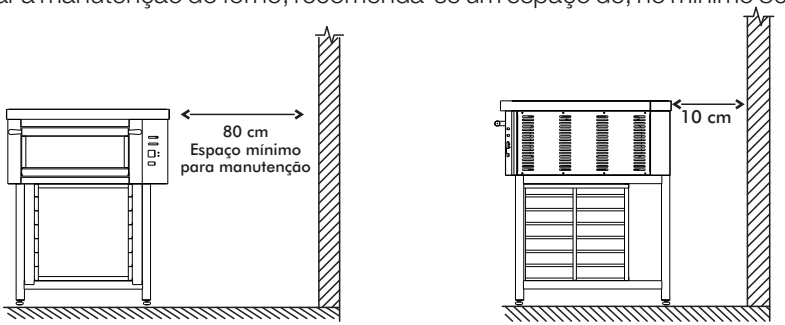
O equipamento já contém coifa, necessitando apenas do sistema de exaustão (ventilador e tubulação Ø150mm).

2.4 Dreno

A saída do equipamento, de diâmetro externo Ø3/4, deve ser descarregada em um ralo ou grelha, dotada de uma tubulação que suporta temperatura de até 80ºC, em conexão aberta com a rede de esgotos"

2.5 Observações gerais

- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 10 cm em relação a lateral e ao fundo do forno.
- Para facilitar a manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo 80 cm entre a lateral.



- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor, é necessário que as saídas de ventilação, painel elétrico esteja afastado desta fonte de calor afim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.

- A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia do equipamento.

- Base: serve somente de suporte para o forno.

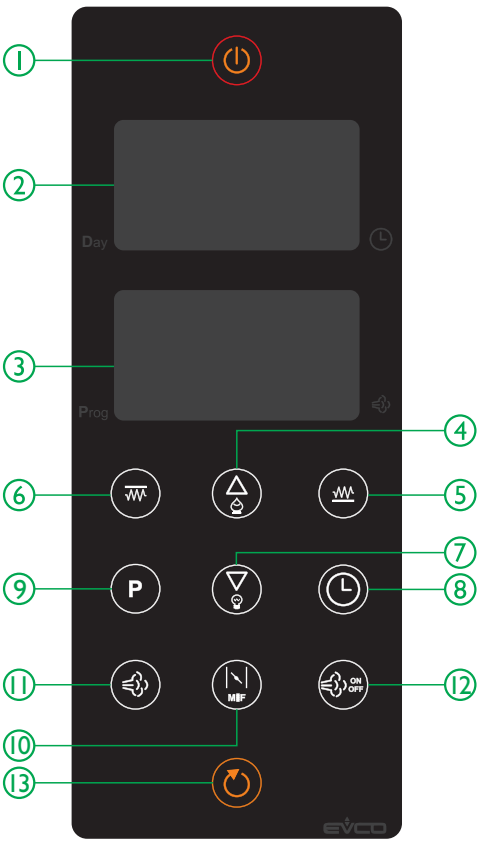
- O Forno Modular de Lastro Prática Technipan está equipado com extrator de Vapor, com a função de válvula, que extrai o excesso de umidade no interior da câmara de cozimento. No caso do assamento de produtos específicos, a tampa da válvula situada na parte traseira do forno pode ser aberta, intensificando-se a saída de umidade.

IMPORTANTE

- É necessário pré-aquecer o forno, tal procedimento poderá levar até 60 minutos. A temperatura interna do forno será aquela programada no painel. Os tempos e temperaturas aqui apresentados são indicativos que devem ser ajustados de acordo com as receitas, os tamanhos dos produtos e as preferências dos consumidores. Como regra geral aplica-se aos fornos de Lastro, tempos e temperaturas maiores do que os utilizados nos fornos de convecção (turbo).

3. Operação do forno de lastro ECOPOWER

3.1 - Painel de Comando



1. Liga / Desliga.
2. Visor superior.
3. Visor inferior.
4. Aumentar / Próximo / **ECO POWER**.
5. Seleciona a resistência inferior.
6. Seleciona a resistência superior.
7. Diminuir / Anterior / Luz.
8. Ajustar data e hora / Cronômetro.
9. Programas.
10. Botão inativo.
11. Injeção de vapor.
12. Ligar / Desligar vaporizador.
13. Iniciar / Parar.

IMPORTANTE

Os fornos de Lastro ECOPOWER estão equipados com a função ECO POWER, seu processo consiste em alternar o aquecimento entre o lastro e teto, nunca os ativando simultaneamente, sendo um sistema inovador com ganho extra na economia de energia.

3.2 Funcionamento Básico

a. Para ligar o forno é necessário pressionar o botão por dois segundos, com isso sua placa estará apta para operação manual e seu forno já estará em funcionamento.

b. Para alterar o set point da temperatura da resistência superior é necessário selecionar o botão e utilizar para aumentar ou para diminuir a temperatura, ao chegar ao valor desejado aperte novamente para confirmar as alterações.

c. Para alterar o set point da temperatura da resistência inferior é necessário selecionar o botão e utilizar para aumentar ou para diminuir a temperatura, ao chegar ao valor desejado aperte novamente para confirmar as alterações.

d. Para ajustar o cronômetro é necessário acionar o botão , o display piscará nas horas, podendo ser alterada pelas setas para aumentar e para diminuir, ajustada as horas confirme com o botão , no display agora piscará os minutos, podendo ser alterada também com as setas pelas setas ou , confirme com .
Para o cronômetro entrar em funcionamento segure , para cancelar a contagem segure novamente.

3.3 Ajustando relógio e dia da semana

a. Com a placa ligada pressione o botão por três segundos, até que a luz vermelha, que indica dia da semana, pisque. Para alterar o dia utilize as setas para cima e para baixo. Vale ressaltar que o 1 indica domingo, 2 segunda e assim sucessivamente.

b. Pressionar o botão para confirmar o dia da semana desejado, com isso as horas do relógio piscará, podendo também ser alterada utilizando as setas para cima e para baixo.

c. Pressionar o botão para confirmar as horas desejadas, com isso os minutos do relógio piscará, podendo também ser alterada utilizando as setas para cima e para baixo.

d. Pressionar o botão para confirmar as informações inseridas ou aguarde 5 segundos.

3.4 Ajuste do vaporizador

a. Para ajustar o vaporizador é necessário pressionar o botão até que a parte inferior do primeiro visor no display comece a piscar, a primeira opção “ton” é para informar os segundos que a válvula de água ficará aberta injetando água no vaporizador, gerando vapor. O tempo é alterado utilizando as setas para cima e para baixo. Para confirmar a alteração no tempo e ir para a próxima etapa pressione o botão novamente.

b. A segunda opção “toff” é para informar os segundos com que a válvula de água ficará fechada, não injetando água no vaporizador não gerando vapor. Ele é alterado utilizando as setas para cima e para baixo. Para confirmar alteração e ir para a próxima etapa pressione o botão novamente.

c. A terceira opção é para informar “Cycles”, é a quantidade de vezes que repetirá os ciclos “ton” e “toff”. Para selecionar o valor basta pressionar para aumentar e para diminuir. Para confirmar as seleções aperte ou aguarde 5 segundos.

3.5 Funcionamento do vaporizador

a. O primeiro passo para utilizar o vaporizador é ligá-lo, pressione o botão , este começará a piscar até o vaporizador aquecer e atingir a temperatura determinada de fábrica. Assim que parar de piscar, poderá injetar vapor de três maneiras:

1º pressione o botão , assim o vapor será injetado durante o tempo em que o botão estiver sendo pressionado;

2º pressione o botão , após acione o botão para que comece a contagem do cronômetro conforme explicamos no item 3.2 - d, assim a injeção de vapor ocorrerá conforme os ajustes de vaporização “ton”, “toff” e Cycles.

3º acione o botão para que comece a contagem do cronômetro, acione a tecla quando desejar a injentar vapor, conforme os ajustes de vaporização “ton”, “toff” e Cycles.

b. Para injetar o segundo vapor é necessário repetir o ciclo de aquecimento do vaporizador.

IMPORTANTE: para verificar se a injeção de vapor está pronta para uso, acione , o led deste botão e da tecla irão acender. Acione o botão novamente, se as teclas dos dois leds apagarem, significa que a vaporização está pronto para uso, caso ficar somente aceso o led da tecla , indica que o vaporizador não está pronto para uso pois ainda não atingiu a temperatura indicada.

3.6 Salvar ou utilizar receitas

a. Após definir os parâmetros de temperatura, de tempo e de vaporização, conforme ensinamos anteriormente, é possível salvá-los como receita pressionando o botão P até que a luz vermelha do display na parte inferior do segundo visor comece a piscar, ela indicará a primeira memória vazia para salvar esta receita, utilize as teclas e para salvar a receita em outro espaço, quais vão de 0 à 9, totalizando 10 receitas. Após escolher a memória para salvar a receita, confirme pressionando a tecla P até que a luz vermelha pare de piscar.

b. Após criar uma receita, para utiliza-lá acione o botão P, com as teclas e selecione a receita desejada, observe que cada receita tem as temperaturas de teto e de lastro, e o tempo do cronômetro, para ativar a receita aperte o botão , as temperaturas e a vaporização serão conforme a programação da receita, o cronômetro começará a contagem.

3.7 Ativar Função Padeiro noturno

a. Antes de utilizar a função Padeiro Noturno é necessário salvar uma receita. Para ativar e programar a função é necessário desligar a placa apertando , pressione o botão P por três segundos até aparecer os parâmetros a serem alterados:

i. O primeiro parâmetro é o dia em que se quer que o forno ligue automaticamente, utilize as setas e para alterá-lo. Para confirmar a alteração aperte o botão P;

ii. O segundo parâmetro é a receita que será utilizada ao ligar o forno automaticamente, utilize as setas e para selecionar a receita e

aperte (P) para confirmar a seleção.

Observação: ele não utilizará a opção do cronômetro, somente fará com que o forno atinja a temperatura definida na receita.

iii. O terceiro parâmetro define as horas para ligar o forno automati - camente, utilize as setas (△) e (▽) para selecionar a receita e aperte (P) para confirmar a seleção.

iv. O quarto parâmetro define os minutos para ligar o forno automati - camente, utilize as setas (△) e (▽) para selecionar a receita e aperte (P) para confirmar a seleção.

b. Para confirmar os ajustes pressione o botão (P) durante três segundos para sair do modo de criação do padeiro noturno.

c. É possível criar uma função de padeiro noturno para cada dia da semana, ou seja, sete funções.

d. **Ressaltando que a função foi criada, porém não foi ativada.**

e. Para ativar a função Padeiro Noturno, desligue a placa e aparecerão as opções com todas as funções do Padeiro Noturno, utilizando as teclas (△) e (▽) selecione a programação desejada. Pressione por três segundos a tecla (↻) para ativá-lo, assim o forno estará pronto para ligar automaticamente conforme programado.

f. Caso deseje utilizar o forno novamente o Padeiro Noturno será desativado, portanto, é necessário reativá-lo quando o forno for desligado.

4. Higienização

Procedimento Diário:

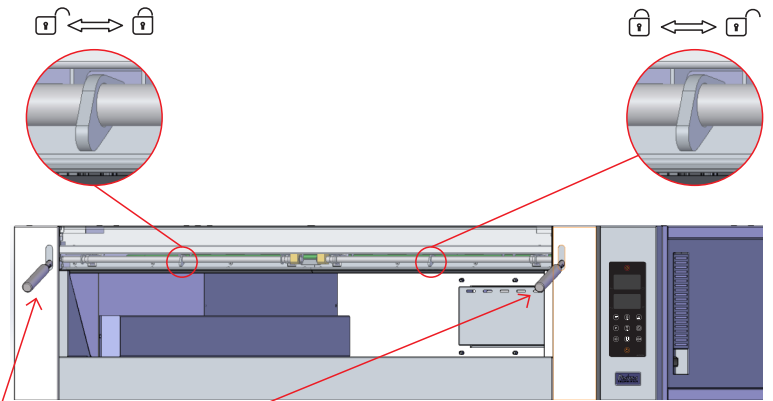
A limpeza diária e cuidadosa dos fornos é importante, tanto no que diz respeito a higiene alimentar como na economia de energia. Manter as paredes internas da câmara de cozimento limpas ajuda na conservação do calor. Eis algumas observações e cuidados na preservação de seu equipamento:

- Antes de realizar qualquer operação de limpeza, certifique-se que o forno esteja em temperatura ambiente.

•Para facilitar a higienização do forno, retire as portas conforme orientação a seguir:

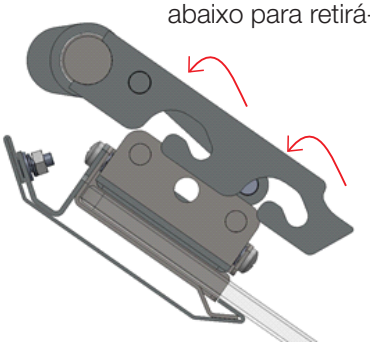
Movimente a tranca para esquerda para liberar o vidro.

Movimente a tranca para direita para liberar o vidro.



Mantenha as alavancas laterais abaixadas (portas abertas)

Movimente o vidro conforme abaixo para retirá-lo.



Para colocar o vidro realize o processo inverso, ou seja, ajuste o vidro e trave.

•Nunca utilize pós, esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante.

•Não jogue água fria sobre o vidro quente.

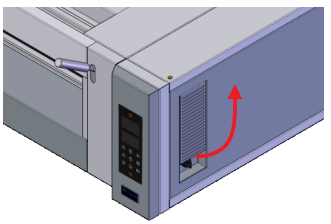
•Nunca jogue água na superfície externa do forno, pois pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.

•A superfície externa, painel de controle e o vidro podem ser limpos usando a seqüência: pano úmido, pano com detergente, pano úmido e pano seco.

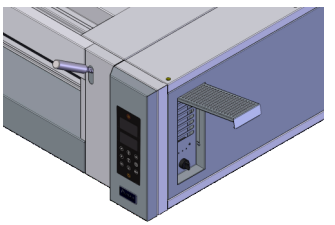
•O Lastro deve ser limpo com um pano úmido envolto num rodo ou vassoura.

•Retire o filtro para a higienização, lavar somente com água.

Abre a tampa localizada na lateral do forno.



Retire o filtro para a higienização.



5. Pequenos problemas que podem ser resolvidos sem ajuda de um técnico

A Prática dispõe de uma grande rede de assistentes técnicos, sempre ao dispor de seus clientes. Apresentamos aqui uma lista de pequenos problemas que podem ser resolvidos pelos operadores dos equipamentos:

Inconvenientes	Causa e Solução
Forno não aquece	• Queda de fase: Verificar Instalação predial.
Forno demora a aquecer (ou retomar temperatura)	• Queda de fase. • Forno sujo - Proceder limpeza. • Vazamento de água.
Forno não dá nenhum sinal	• Queda de fase. • Disjuntor Desligado.
Disjuntor de proteção desarmando	• Disjuntor/rede mal dimensionado.
Assamento desuniforme	• Porta desregulada. • Temperatura muito baixa (aumentar temperatura). • Forno desnivelado (nivelar equipamento). • Forno sujo. • Resistência queimada.
Forno dá choque	• Falta de aterramento. • Umidade no Painel.
Alimento queimando	• Temperatura muito alta. • Tempo excessivo de assamento.
Demora para assar	• Temperatura muito baixa. • Forno sujo. • Vazamento de água.
Passa cheiro ao alimento	• Forno sujo.
Resseca o alimento	• Tempo excessivo de assamento e com temperatura baixa
Alimento não assa por dentro	• Temperatura muito alta. • Pouco tempo de assamento.
Forno aquecendo em excesso externamente	• Ventilação deficiente do ambiente.

6. Conclusão

Enfatizamos aqui características necessárias aos profissionais que operam estes equipamentos: Responsabilidade, Iniciativa e Criatividade.

A Responsabilidade aparece na medida em que lhe é confiada uma ferramenta que incorpora inovação e tecnologia e que se constitui em um investimento que precisa dar o retorno compatível com as necessidades da instituição onde operam ambos: homem e máquina. Os fornos precisam ser operados com cuidado e atenção para que proporcionem os resultados que se espera deles.

A Iniciativa se mostra quando, ao ter em mãos um instrumento como o forno Prática, o operador ou responsável consegue extrair o máximo em termos de desempenho do equipamento, cuidando de adequar os processos e o modo de operação ao novo sistema.

A Criatividade é o diferencial que se espera do profissional a quem se oferece a melhor ferramenta. Nada substitui a criatividade humana - o profissional que se dispõe a dominar o forno como ferramenta passa a ter melhores condições de desenvolver as próprias habilidades.

Finalmente, colocamos a disposição dos usuários dos equipamentos Prática nosso apoio no que se refere a aproveitar as potencialidades do equipamento, através de nossa estrutura de treinamento e de pós-venda.

CÓDIGO: 032467

PRÁTICA
TECHNIPAN

Rodovia BR 459 - Km 101
Pouso Alegre - MG - Brasil
CEP 37.550-000
Tel. (35) 3449-1200
pratica@praticafornos.com.br

www.praticabr.com